Conheça nossos outros produtos

** FOGÕES A GÁS * FOGÕES A LENHA * FOGÕES INDUSTRIAIS * COOKTOPS*
** FORNOS ELÉTRICOS * FORNOS DE EMBUTIR A GÁS E ELÉTRICOS*
** REFRIGERADORES * FREEZERS * CLIMATIZADORAS DE VINHO*
** EXPOSITORA DE CERVEJA E BEBIDAS * CONSERVADORA DE QUEIJOS*

CONSERTANDO O HOMEM, CONSERTA-SE O MUNDO
Programa: REPENSAR

A Venax avalia seus impactos sociais e ambientais e os conduz de forma eficiente, tendo o cuidado para que não causem nenhum dano efetivo ao meio social e ambiental, tornando-se referências em nosso campo de competência. Os impactos sociais e ambientais considerados relevantes são: geração de resíduos com classificação variada, emissão de poeira e uso de água em seus processos.
TRABALHAMOS EM BUSCA DE UM MUNDO MELHOR

Prezado cliente
A Venax Eletrodomésticos Ltda coloca-se a disposição. Nossos contatos são:
Fone: (51) 3793-2000
assistencia@venax.com.br

VENAX Eletrodomésticos Ltda

Rua Tiradentes, 100 - Centro - CEP: 95800-000
Venâncio Aires RS Brasil
Fone: 51 3793 2000 Fax: 51 3741 2065
contato@venax.com.br

WWW.VENAX.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FOGÕES ★ INDUSTRIAIS ★

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto

VENAX Eletrodomésticos Ltda

ED.1 | R.2

Apresentação

ATENÇÃO: A VENAX Eletrodomésticos reserva-se o direito de a qualquer tempo e sem notificação prévia, realizar alterações nas características gerais, técnicas, estéticas de seus produtos.

IMPORTANTE

Antes de tudo, leia este manual. Tire o máximo de proveito das dicas aqui contidas. Você vai evitar muitos problemas causados pelo mau uso.

Parabéns por sua escolha!

Você acaba de adquirir um produto de qualidade da marca Venax. Chegou o momento de conhecer melhor o modelo de fogão industrial adquirido. Os nossos produtos são fabricados seguindo normas internacionais de qualidade, procurando sempre colocar à disposição dos consumidores o que há de melhor em termos de tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Para tornar ainda mais fácil e seguro o uso deste produto, criamos esse manual de instruções. Recomendamos que antes de utilizar seu fogão industrial leia cada ponto deste manual para que você descubra todas as vantagens e facilidades de utilização. Nele estão dispostas inúmeras informações e procedimentos que vão fazer com que o seu fogão industrial tenha um rendimento maior, menor consumo e o máximo de bem-estar a você e sua família.

VENAX
Eletrodomésticos Ltda

MEIO AMBIENTE

Nossa empresa preocupada com o meio ambiente trabalha de forma a evitar poluí-lo, inclusive utilizando embalagens de material totalmente reciclável ou reutilizável. Solicitamos sua colaboração, na tentativa de gerar menos lixo, especialmente reduzindo o consumo de recursos naturais, como o corte de árvores desnecessário. Obrigada por sua contribuição na reciclagem ou reaproveitamento, ao invés de jogar no lixo comum.

"Nossos filhos e a Natureza agradecem"

10. Somente terão cobertura integral, os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA;

11. Enquadrando-se nessas condições, será prestado pela fábrica, atendimento gratuito dentro do perímetro urbano das cidades onde haja posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.

Perda da garantia

A Venax Eletrodomésticos NÃO CONCEDERÁ a garantia adicional de 275 dias da data de compra do fogão, caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

- Ausência da NOTA FISCAL DE COMPRA;
- Ausência da etiqueta de identificação;
- Produto recebido sem a embalagem original de fábrica;
- UTILIZAÇÃO EM DESACORDO COM MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Regulador de pressão do gás e mangueira plástica PVC fora do padrão obrigatório pelo INMETRO ou COM O PRAZO DE VALIDADE VENCIDO;
- Uso de gás impróprio;
- Mau estado de conservação e limpeza;
- Local e método de instalação inadequada;
- Uso indevido, negligência por parte do consumidor ou terceiros;
- Danos decorrentes de acidentes de transportes ou manuseio;
- Atuação de Assistência Técnica NÃO AUTORIZADA ou realizada por terceiros;
- Utilização de peças não originais de fábrica;
- Substituição ou alteração das condições originais do injetor de gás.

A garantia legal/adicional não oferece cobertura

- Utilização de peças não originais de fábrica.
- Para as despesas de instalação, como peças, materiais e mão-de-obra, etc.
- Para as despesas de deslocamento da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, caso esteja fora do perímetro urbano das cidades, OU onde não exista posto de ASSITÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.
- Para CHAMADAS direcionadas a orientação, instrução, acompanhamento.
- Para a substituição de peças avariadas por mau uso; ou fogão instalado em local inadequado.
- Para as partes de vidro.
- Desgastes naturais decorrentes do uso.

Após o período de abrangência da garantia, todas as despesas em virtude de reparos ou qualquer outro tipo de suporte SERÃO AO ENCARGO EXCLUSIVO DO CONSUMIDOR SOLICITANTE.

Índice

INTRODUÇÃO 03
- Características dos modelos 03
- Simbologia 04

DICAS DE SEGURANÇA 04
- Cuidados especiais com crianças e animais 04
- Cuidados especiais no manuseio do produto 04
- Orientações de movimentação e localização do produto 05
- Evite os riscos de incêndio 05

INSTALANDO SEU FOGÃO 06
- Pré-instalação 06
- Instalação do produto 07
- Orientações de manuseio do produto 07
- Pré-instalação do gás 07
- Instalação do gás 08
- Vazamento de gás 09

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DA MESA 09
- Acendimento manual dos queimadores da mesa 09

FORNO 10
- Acendimento manual do forno 11
- Instrução importante 11

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES 11
- Bandeja coletora de resíduos 12

ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA 12
- Limpeza de seu fogão 12
- Cuidados na manutenção e limpeza do fogão 12
- Outros cuidados 13

LIMPEZA DO FORNO 13
- Limpeza da porta do forno de vidro 13
- Recomendações importantes 14

ORIENTAÇÕES QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS 14

PROBLEMA+CAUSA=SOLUÇÃO 14

DADOS TÉCNICOS 15

CERTIFICADO DE GARANTIA 16
- Termos da Garantia Legal 16
- Termos da Garantia Adicional 16
- Perda da Garantia 17
- A Garantia Legal/Adicional não oferece cobertura 17

Introdução

O fogão industrial á gás Venax é de uso comercial.

A correta instalação e utilização do produto prorrogam a vida útil e melhora o aproveitamento, evitando dificuldades no uso diário.

Características dos modelos

CARACTERÍSTICAS DOS MODELOS															
Família dos fogões industriais de 2, 4 e 6 queimadores															
Marca: Venax															
CARACTERÍSTICAS	MODELOS														
	FI 230	FI 230-2	FI 430	FFI 430	FI 430-2	FFI 430-2	FI 630	FFI 630	FI 630-2	FFI 630-2	FI 240	FI 440	FFI 440	FI 640	FFI 640
Acendimento manual	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Queimadores de diâmetro de 120 mm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Queimador de diâmetro de 150 mm		X			X	X			X	X					
Queimadores de diâmetro de 200 mm											X	X	X	X	X
Queimadores em ferro fundido	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mesa de aço carbono perfil U 60 mm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesa de aço carbono perfil U 70 mm											X	X	X	X	X
Trempe de ferro fundido 30X30 cm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Trempe de ferro fundido 40X40 cm											X	X	X	X	X
Bandeja coletora de resíduos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Registros de gás com manípulos expostos de fácil manuseio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4 pés fixos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Entrada de gás ao lado direito visto de frente	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Gás GLP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mesa e corpo do fogão pintado em tinta epóxi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Possui 1 forno de 109 litros,esmaltado em esmalte preto limpa fácil				X		X		X		X			X		X
Possui uma prateleira removível e regulável no forno				X		X		X		X			X		X
Banho Maria (BM 30) Opcional	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Chapa bifeteira (C 30) Opcional	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Banho Maria (BM 40) Opcional											X	X	X	X	X
Chapa bifeteira (C 40) Opcional											X	X	X	X	X

Botijão de gás a ser utilizado nos modelos 2 bocas: 13 kg (P 13)
Botijão de gás a ser utilizado nos modelos 4 e 6 bocas com forno: 45 kg (P 45)
Pressão de uso do Gás = 2,75 kPa ou 280 mmC.A

VOLUME INTERNO DO FORNO
109 Litros

Certificado de garantia

Termos da garantia legal

Os produtos Venax Eletrodomésticos possuem garantia:

O prazo de garantia determinado por lei é de 30 dias da data de compra do fogão industrial – para defeitos aparentes, exceto os ocasionados por terceiros, como transportadora, setor de entrega ou métodos de remoção da embalagem que rompem à garantia.

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data de compra do fogão – para defeitos de fabricação.

Termos da garantia adicional

A Venax Eletrodomésticos oferece uma garantia adicional de 275 dias da data de compra do fogão, desde que sejam OBRIGATORIAMENTE cumpridos todos os itens abaixo:

1. APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL DE COMPRA, ou de entrega do produto;
2. Dados da etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão, em condições de leitura e utilização;
3. Nota fiscal de compra do regulador de pressão do gás (NBR 8473) e da mangueira plástica PVC transparente de tarja amarela com inscrição (NBR 8613);
4. Uso de gás próprio e condições de instalação do mesmo;
5. Bom estado de conservação e limpeza do produto;
6. Instalação em local adequado, em conformidade com as orientações desse manual;
7. Cumprimento das normas apresentadas no MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
8. Imediata solicitação de atendimento por ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA mais próxima (ver relação de autorizados neste manual);
9. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema COMO FABRICAÇÃO;

Dados técnicos

CONSUMO E POTÊNCIA TÉRMICA DOS QUEIMADORES DE MESA E FORNO			
Tipo de Queimador	Consumo de Gás em kg/h Vazão Máxima (valores indicativos)	Potência Nominal em kW na Vazão Máxima (valores indicativos)	Furo dos injetores (mm)
Queimador simples, diâmetro 120mm	0,218 kg/h	3,00 kW	0,90
Queimador duplo, diâmetro 150mm	0,400 kg/h	5,50 kW	0,70 int. / 0,90 ext.
Queimador duplo, diâmetro 200mm	0,435 kg/h	6,00 kW	0,70 int. / 1,05 ext.
Queimador do forno 109 litros	0,327 kg/h	4,50 kW	1,10

DIMENSÕES EXTERNAS DOS FOGÕES			
MODELOS	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE
FI 230	42 cm	84 cm	75 cm
FI 230-2	42 cm	84 cm	75 cm
FI 430	75 cm	84 cm	84 cm
FFI 430	75 cm	84 cm	84 cm
FI 430-2	75 cm	84 cm	84 cm
FFI 430-2	75 cm	84 cm	84 cm
FI 630	107 cm	84 cm	84 cm
FFI 630	107 cm	84 cm	84 cm
FI 630-2	107 cm	84 cm	84 cm
FFI 630-2	107 cm	84 cm	84 cm
BM 30	39,2 cm	10,5 cm	71,8 cm
C 30	38,5 cm	6,6 cm	69 cm
FI 240	54 cm	84 cm	108 cm
FI 440	97 cm	84 cm	108 cm
FFI 440	97 cm	84 cm	108 cm
FI 640	140 cm	84 cm	108 cm
FFI 640	140 cm	84 cm	108 cm
BM 40	49,2 cm	10,5 cm	91,8 cm
C 40	49 cm	6,6 cm	89,5 cm

Simbologia

Entenda melhor o que significa a nomenclatura dos fogões industriais:

F	FOGÃO
F	FORNO
I	INDUSTRIAL
230	2 Queimadores com trempes medindo 30X30 cm
240	2 Queimadores com trempes medindo 40X40 cm
430	4 Queimadores com trempes medindo 30X30 cm
440	4 Queimadores com trempes medindo 40X40 cm
630	6 Queimadores com trempes medindo 30X30 cm
640	6 Queimadores com trempes medindo 40X40 cm
C	Chapa Bifeteira
B	Banho-maria
2	Queimador dupla-chama

Dicas de segurança

Este fogão não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Cuidados especiais com crianças e animais

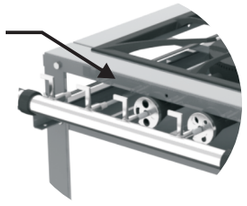
- Não permita o manuseio da embalagem deste produto;
- Não permita o manuseio do fogão mesmo estando desligado;
- Não permita que toquem na superfície do fogão;
- Não permita que se mantenham próximos do mesmo quando em funcionamento e ainda quente, ou mesmo desligado.

Cuidados especiais no manuseio do produto

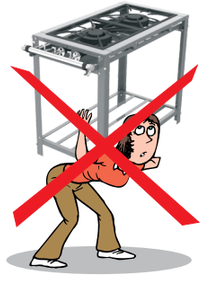
Evitar o contato com o interior do forno enquanto aquecido.

- Se necessário, utilize luvas térmicas;
- Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmo são inflamáveis;
- Nos fogões que possuem fornos não armazene utensílios;

- Nunca deixe o cabo das panelas virado para o lado de fora do fogão;
- Antes de acender o forno, abra sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele;
- Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sob o fogão durante seu uso;
- Verifique sempre se os botões estão na posição desligado quando o fogão não estiver sendo usado;
- Mantenha o registro de gás fechado sempre que o fogão não estiver sendo utilizado.



Orientações de movimentação e localização do produto



- Nunca movimente o seu fogão pelo cano dos registros ou pelo puxador da porta do forno.
- Para deslocá-lo faça-o com duas pessoas ou mais, devido ao seu alto peso, o mesmo pode ser pego na mesa para movimentação.
- Evite a instalação do fogão próximo a materiais inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de cozinha, etc.
- EVITE instalar em locais com correntes de ar, por exemplo, próximo a janelas.
- Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpetes.
- Certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado.
- Não instale seu fogão em local de passagem, nem em frente à porta e janelas, nem entre dois móveis sem folga entre eles.

ATENÇÃO: respeite a distância mínima entre os móveis e o fogão.

Evite os riscos de incêndio

NUNCA ARMAZENE ÁLCOOL, GASOLINA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO OU VAPOR INFLAMÁVEL PRÓXIMO DESTE OU QUALQUER OUTRO FOGÃO.

NÃO ACUMULE RESÍDUOS DE GORDURA NA SUPERFÍCIE OU PARTES INTERNAS DO FOGÃO.

NUNCA USE CHAMAS OU FAÍSCAS PARA LOCALIZAR VAZAMENTO DE GÁS.

Recomendações importantes

- Nunca deixe cair água ou sabão no chão do forno, evitando prejudicar o queimador.
- Nunca remova a borracha de vedação do forno, pois pode promover futura perda de calor.

Orientações quando o produto apresentar problemas

- LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Procure orientação no quadro: PROBLEMA+CAUSA=SOLUÇÃO
- Caso haja dúvidas ou os problemas persistam consulte nossa central de ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

Fone 51-3793-2000 ramal 2026 ou 2027, ou **e-mail: assistencia@venax.com.br**

- Caso existam peças danificadas, dirija-se ao serviço autorizado;
- É obrigatória a aquisição de peças e acessórios originais para substituição;
- Quando o produto não estiver em uso, manter o registro de gás fechado sempre, evita possíveis vazamentos;
- Para a sua tranqüilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

Problemas+Causa=Solução

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu fogão. Antes de chamar o Serviço Técnico Autorizado faça as verificações seguindo a tabela abaixo. Se o defeito persistir solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

Causa / Solução — Problema	Queimadores não acendem	Forno não acende	Forno não assa	Manchando panelas / Chama amarelada	Cheiro de gás / vazamento
O regulador de pressão do gás está com a data de validade vencida / Vazando			X	X	X
O regulador de pressão do gás está fechado	X	X			
A mangueira do gás está dobrada	X	X	X	X	
Os queimadores estão sujos ou molhados	X			X	
O gás está no fim	X	X	X	X	
Os queimadores / espalhadores estão mal encaixados / posicionados	X			X	
Injetores sujos ou obstruídos	X	X		X	
Todos os botões de acionamento estão fechados					X
A mangueira de gás está furada ou mal encaixada					X
As abraçadeiras estão soltas					X

Outros cuidados

- Não use palha de aço ou similares para limpeza de qualquer parte do fogão.
- Nunca coloque os espalha chamas quentes na água fria, isso poderá provocar o seu empenamento. Para lavar, deixe-os esfriar.
- Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe-o.
- Ao derramar qualquer líquido ou alimento sobre as bandejas coletoras de resíduos do fogão ou dentro do forno, limpe imediatamente após utilização do mesmo para evitar manchas e acúmulos de resíduos.
- Não deixe que as substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas podendo gerar danos as mesmas.

Limpeza do forno

Antes de iniciar o processo de higienização de seu forno, verifique se:
- As grades e a parte interna não estão excessivamente quentes;
- Verifique se o registro e os manípulos do fogão estejam fechados;
- Aqueça o forno por um tempo médio de 02 a 05 minutos para amolecer os resíduos de gordura;
- Retire a grade interna do forno;
- Passe um pano úmido ou esponja embebida em água e detergente neutro;
- Enxágüe, pressionando com uma esponja embebida em água fria;
- Após realizar a limpeza, ligue o forno, por 15 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Limpeza da porta do forno de vidro

Antes de iniciar o processo de higienização do vidro, verifique se:
- As partes acessíveis estão quentes;
- Se o registro de gás e todos os manípulos estão desligados.

Na limpeza use:
- esponja ou pano macio com sabão ou detergente neutro;
- enxágüe bem;
- seque com um pano seco.

Instalando seu fogão

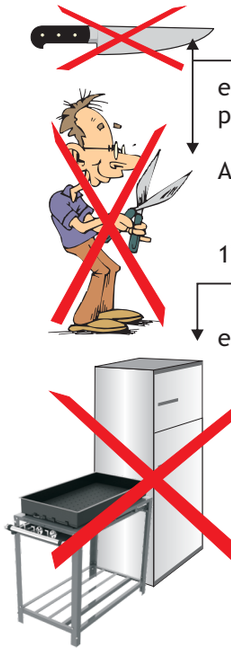
LEIA AS INFORMAÇÕES NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO LOCALIZADA NA PARTE TRASEIRA DO FOGÃO:

Siga RIGOROSAMENTE passo-a-passo as instruções deste manual para instalação do fogão industrial; em caso de dúvidas consulte assistência técnica autorizada.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS PARA A INSTALAÇÃO:
- 02 ABRAÇADEIRAS DE METAL COM PARAFUSO.
- Mangueira plástica PVC transparente com tarja amarela. (COM INSCRIÇÃO – NBR 8613) ou utilize mangueira metálica flexível de acordo com a norma NBR 14.177; sem emendas; o comprimento deve ser de 80 a 125cm.
- É necessário o uso da válvula reguladora de pressão, verifique com seu distribuidor de gás a válvula mais adequada.

Confira se as peças são certificadas pelo INMETRO.

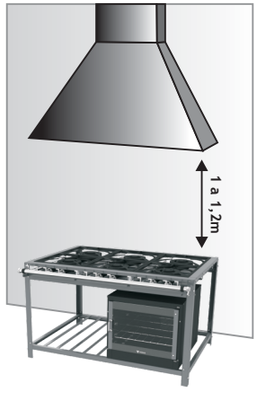
Pré-instalação



- O PRODUTO DEVE SER DESEMBALADO COM CAUTELA.
- Não use materiais pontiagudos (facas, tesoura com ponta, etc..) para a remoção da embalagem, pois isso pode danificar o produto.
- No interior da embalagem você encontrará todos os ACESSÓRIOS ADICIONAIS.
- A instalação deve seguir as exigências deste manual.
- As instalações em prédios devem seguir os requisitos da NBR 13932.
- Não instalar o fogão ao lado do refrigerador.
- Instalação e o tipo de gás a utilizar: seguir as orientações especificadas no item de pré-instalação do produto nesse manual.
- Obrigatório a utilização de mangueira flexível PVC conforme NBR 8613 de diâmetro interno 10 mm para conexão ao fogão e comprimento entre 0,80 m a 1,25 m ou utilize mangueira metálica flexível de acordo com a norma NBR 14.177; sem emendas; o comprimento deve ser de 80 a 125cm.
- As informações sobre o produto estão na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão.
- Para um bom desempenho, o fogão deve estar sempre nivelado.

- Utilize um copo d'água sobre o produto e verifique se realmente ele está nivelado.
- Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a grelha.
- Se após algumas tentativas não acender, verifique se as grelhas e os espalhadores estão colocados corretamente.
- Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário até a posição fechado.
- Ao desligar qualquer queimador, assegure-se de que o botão correspondente volte totalmente para a posição fechado.

Instalação do produto



- Recomendamos que o tubo condutor de gás, modelo flexível metálico ou PVC, não deve passar por de trás do produto ou de móveis, ou áreas de estocagem nos moveis de cozinha.
- O fogão deve ser posicionado em local bem arejado.
- EVITE instalar em locais com correntes de ar, pois isso pode vir a apagar as chamas, ou acarretar mau funcionamento.
- Recomenda-se a utilização de um exaustor de ar.
- Respeite a altura de 1 a 1,20 m entre o fogão e o depurador de ar ou uma coifa.

Orientações de manuseio do produto

- Certifique-se que o forno acendeu antes de fechar a porta;
- O forno só se manterá aceso se forem seguidas as orientações;
- Ao manusear ou retirar alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção;
- Os orifícios no chão do forno não devem ser obstruídos, nem devem ser revestidos com folha de papel alumínio;
- As paredes do forno não devem ser revestidas com folha de papel alumínio;
- O isolamento térmico do fogão produz durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos.

Pré instalação do gás

- Os fogões industriais são fabricados para uso com GÁS GLP; em condições e pressões descritas na etiqueta de identificação;
- A entrada de gás está à direita (visto pela frente);

Bandeja coletora de resíduos

- Os fogões industriais Venax possuem bandeja coletora de resíduo embaixo dos queimadores.
- Após a utilização do fogão sempre faça a limpeza da bandeja coletora de resíduos evitando deixar o acúmulo de resíduos na mesma.
- Na limpeza da bandeja utilize detergente neutro e esponja macia para a remoção dos resíduos.

Obs.: Não utilize objetos pontiagudos como facas, espátulas e esponja de aço para a remoção de resíduos na bandeja coletora, podendo danificar a pintura da mesma e gerar pequenos furos.

Orientações de limpeza

Antes de iniciar o processo de higienização de seu produto, verifique se:
- Os queimadores, as grelhas (trempes) e a mesa não estão quentes;
- Se a válvula de gás e todos os botões estão desligados.

Limpeza de seu fogão

Por motivo de higiene e segurança, evite o acúmulo de resíduos, como gorduras ou outros alimentos, evitando o mau funcionamento e risco de acidentes.
- Para a limpeza das partes esmaltadas, pintadas e de vidro, use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro.
- Na limpeza das grades (trempes) lave-as com detergente e uma esponja macia.
- A limpeza dos queimadores (das bases e dos espalhadores), deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro. Antes de recolocar os espalha chamas nas bases dos queimadores, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos.

Cuidados na manutenção e limpeza do fogão

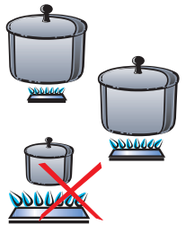
Alguns agentes de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma:
- Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.
- Não utilize pós-abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as partes citadas.
- Ao efetuar a limpeza de seu fogão industrial cuide para não danificar os condutores do gás.

Acendimento manual do forno

- Com a porta do forno aberta, gire o manípulo do forno no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás.
- Direcione a chama acesa (de um fósforo, por exemplo) até o orifício existente no chão do forno.
- Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade.
- Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- Se a chama se apagar, repita a operação.

Obs. 1: Jamais acenda o forno se o chão do forno não estiver corretamente encaixado.

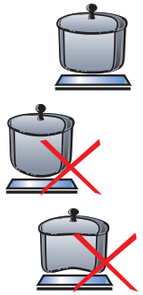
Obs. 2: Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.



Instrução importante

- Para um perfeito aproveitamento da chama e um menor consumo de gás, não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas. Os diâmetros mínimos das panelas, recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades (trempes), deve ser de 220 mm no mínimo.

Recomendações importantes



- Nunca utilize seu fogão para secar roupas, tênis ou panos de cozinha.
- Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes.
- Não deixe de fechar o registro de gás após a utilização do fogão.
- Nunca deixe, após usar o fogão, a válvula de gás (regulador de pressão) aberta, especialmente à noite.
- Para um perfeito aproveitamento da chama e um menor consumo de gás, caso necessário, reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas.
- Não deverá ser usado nenhum tipo de panela ou recipientes de bases convexas (curvas) sobre as grelhas (trempes).

ATENÇÃO!

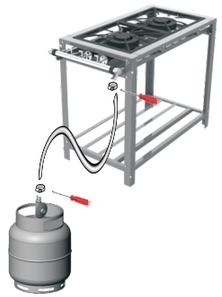
RISCO DE EXPLOSÃO! Se por algum motivo a chama do forno apagar ou não acender, retorne imediatamente o botão do forno para a posição desligado.

Abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe.

Só então tente acender novamente o forno de acordo com as instruções acima.

- Pode-se utilizar no fogão de 2 bocas botijão de gás 13kg e para fogões de 4 e 6 bocas cilindros de 45kg;
- É necessária a utilização da válvula reguladora de pressão verifique com seu distribuidor de gás a válvula mais adequada a ser utilizada;
- A válvula deve ser regulada para manter uma pressão de 280 mmC.A. ou 2,75 kPa.
- Para alterar o tipo de gás a ser utilizado, consulte orientações da fábrica ou serviço autorizado. Certifique-se da possibilidade da conversão;
- Após trocar o botijão de gás, efetuada a verificação IMEDIATA com a UTILIZAÇÃO DE ÁGUA OU ESPUMA DE SABÃO NO ENCAIXE DA VÁLVULA;
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás, o que pode causar incêndios;
- Use sempre um regulador de pressão NOVO (exclusivo para fogão) que deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira);
- Obrigatoriamente MANGUEIRA PLÁSTICA de PVC NOVA com TARJA AMARELA, de acordo com a norma NBR 8613, (SEM emendas), com comprimento entre 80 e 125cm ou utilize mangueira metálica flexível de acordo com a norma NBR 14.177; sem emendas; o comprimento deve ser de 80 a 125cm;
- Verifique o prazo de validade da mangueira (05 anos) e do regulador de pressão (05 anos);
- CASO NÃO SE ENCONTRE DENTRO DESSAS INDICAÇÕES, TROCAR IMEDIATAMENTE.

Instalação do gás



1 - Coloque abraçadeira de metal na ponta da mangueira, encaixada no ponto de entrada de gás do fogão.

2 - Coloque a mangueira no ponto de entrada de gás do fogão e aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixar o encaixe bem firme.

3 - Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, encaixando-a no regulador de pressão de gás. Aperte bem o parafuso da braçadeira.

4 - Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão.

5 - No ato da instalação e a cada troca do botijão de gás, verifique IMEDIATAMENTE se há vazamento na região do encaixe do regulador de pressão de gás. SUGERIMOS A UTILIZAÇÃO DE ESPUMA DE SABÃO NO ENCAIXE DA VÁLVULA.

OBS: Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão. O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.

Vazamento de gás

AO SENTIR CHEIRO DE GÁS TOME AS SEGUINTES PROVIDENCIAS:

- Feche o registro de gás;
- Não acenda qualquer tipo de chama;
- Não mexa em interruptores elétricos;
- Abra a janela e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
- Não utilize o telefone, nem celular próximo ao local;
- Caso o vazamento seja no botijão retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado;

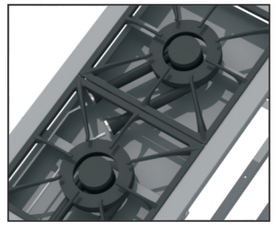
- Saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado;
- Chame o distribuidor de gás;
- Abastecimento por gás canalizado ou central (prédios) feche imediatamente os registros de abastecimento;
- Entre em contato com a companhia de gás responsável;
- Chame a assistência técnica para verificar o problema;

- Distância mínima OBRIGATÓRIA de 50 cm entre o fogão e o botijão;
- Se o botijão ficar a mais de 120 cm do fogão (exemplo: na área de serviço), a instalação deverá ser feita conforme norma da ABNT, NBR 13932 Instalações internas para GLP;
- A utilização produz calor e umidade no local onde o fogão está instalado;
- A má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do fogão e de sua saúde;
- A utilização intensiva e prolongada do fogão requer uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar;
- Caso queira colocar o fogão sobre uma base, tenha cuidado para que o mesmo fique seguro e bem nivelado. A base deve possuir dimensões superiores as do fogão, para sua segurança;
- A ausência do regulador de pressão (exclusivo para fogão industrial) pode causar excesso de pressão e vazamento de gás, ocasionando danos de grande monta;
- Utilize um copo d'água sobre o produto e verifique se realmente ele está nivelado.

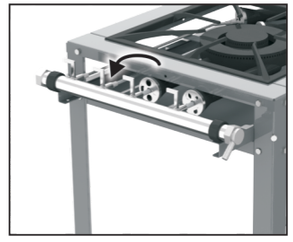
Acendimento dos queimadores da mesa

Acendimento manual dos queimadores da mesa

- Realize o procedimento de instalação de gás OBRIGATORIAMENTE dentro das condições estabelecidas por este manual.



- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar dano ao queimador ou prejudicar seu desempenho.
- Identifique o botão que corresponde ao queimador da mesa a ser utilizado antes de efetuar o acendimento.



- Gire o botão do queimador escolhido no sentido anti-horário até a posição máxima, aproxime a chama de um fósforo ou isqueiro até o surgimento da chama no queimador.
- Com a chama acesa regule o botão do queimador à sua necessidade.
- Se a chama não acender repita a operação.

Forno

- A distribuição de calor no forno do seu fogão é uniforme, siga as instruções básicas e obtenha economia de tempo no consumo de gás e melhor qualidade do assado.
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
- Realize o procedimento de instalação de gás OBRIGATORIAMENTE dentro das condições estabelecidas por esse manual.
- Assegure-se de que o fogão está sobre superfície plana e nivelada para o bom desempenho do fogão e melhores resultados no cozimento.
- Não sobreponha nas grelhas do forno, qualquer material que impeça a circulação de calor, como por exemplo: papel alumínio ou similares.
- Recomenda-se um pré-aquecimento por 15 minutos na posição máxima, antes de colocar o alimento dentro do forno.
- Recomenda-se o uso da grelha do forno na regulagem central.
- Nunca coloque nada diretamente sobre a base do forno.
- Não encoste a forma no fundo ou nas laterais do mesmo.
- Recomenda-se uma folga de aproximadamente 5 cm entre a forma e as laterais do forno, para o calor circular homogeneamente.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, após desligar o forno, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
- Quando em funcionamento, evite abrir constantemente a porta do forno, para evitar a perda de calor. Acompanhe o assado através do visor panorâmico.
- Não feche a porta do forno com movimento brusco, à chama do queimador do forno pode se apagar e pode vir danificar a mesma com o impacto devido a mesma ser de vidro.